

Ihre persönliche Rezeptmappe

thyssenkrupp delicate



Vorspeise

Grüner Blattsalat mit Joghurt- und Balsamico Dressing (für 4 Personen)

Zutaten

Balsamico-Dressing und Salat

| | |
|------|--|
| | Salat der Saison, Baby Leaf, Rucola |
| 2 | Tomaten |
| 1 | Apfel |
| 4 | Radieschen |
| 1 EL | Balsamico Essig |
| 1 TL | Senf |
| 2 TL | Zucker |
| 5 EL | Keimöl |
| | Salz & Pfeffer |

Zubereitung:

- Salate putzen waschen und trockenschleudern
- Tomaten waschen und in Spalten schneiden
- Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden
- Alles in Salatschale geben
- Senf, Essig, Salz, Zucker und Pfeffer gut verrühren, das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen, abschmecken und zum Servieren unter die Salatzutaten mischen

Zutaten

Joghurt-Dressing

| | |
|--------|----------------------------|
| 400g | Naturjoghurt |
| 2 EL | süßer Senf |
| 50ml | Rapsöl |
| 5 EL | Zitronensaft |
| 2 EL | Honig |
| 1 Bund | Dill, gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe, gepresst |
| | Salz |

Zubereitung:

- Salate putzen waschen und trockenschleudern
- Tomaten waschen und in Spalten schneiden
- Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden
- Alles in Salatschale geben
- Joghurt, Senf, Zitronensaft, Honig und Dill, sowie Knoblauch gut verrühren, das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen, abschmecken und zum Servieren unter die Salatzutaten mischen

„Vitello tonnato“

Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme

(für 4 Personen)

Zutaten

| | |
|------|-----------------------------------|
| 400g | Kalbsrücken |
| 40ml | Olivenöl |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 3 | Thymianzweige |
| 2 | Rosmarinzweige |
| 100g | Thunfisch oder Thunfischersatz |
| 2 | Sardellenfilet in Öl |
| 2 | Eigelb |
| 2 EL | Kapern |
| 1 EL | Weißweinessig |
| 1 | Zitrone |
| 50g | Kapernäpfel |

Zubereitung:

- Ofen auf 150°C vorheizen.
- Den Kalbsrücken von Sehnen und Faszien befreien
- Fleisch in 2 bis 3 EL heißem Olivenöl von allen Seiten anbraten
- Angedrückten Knoblauch und die Kräuter zum Braten mit in die Pfanne geben
- Das gebratene Fleisch mitsamt den Kräutern und dem Knoblauch auf ein Backblech geben und mit Salz, Pfeffer kräftig würzen
- Fleisch in den heißen Backofen schieben und etwa 20 Minuten rosa garen.
Dabei das Fleisch gelegentlich wenden
- Kalbsrücken mit den Aromen in Alufolie wickeln und auskühlen lassen
- Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit Sardellen, Eigelb, den kleinen Kapern, Essig und etwas Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen
- Olivenöl in einem dünnen Strahl dazu gießen und untermixen
- Sauce eventuell mit etwas Thunfischsud verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Fleisch aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer in ca. 4 mm dünne Scheiben schneiden
- Fleisch auf einer Patte auslegen, etwas Sauce darauf verteilen, mit feinen Schalenstreifen von einer Bio-Zitrone sowie Kapernäpfeln und Petersilie garnieren
- Restliche Sauce dazu reichen

Hauptspeise

Pizza mit verschiedenen Toppings (für 4 Personen)

Zutaten

| | |
|---------------|----------------------------------|
| 1Kg | Mehl |
| 550ml | Wasser |
| 25g | Salz |
| 5-6g | Trockenhefe |
| 400-600g | Geriebenen Mozzarella oder Gouda |
| 2Dosen á 450g | Geschälte Tomaten |
| 1-2 | Knoblauchzehe |
| 5g | Oregano |
| | Salz & Pfeffer |

Zubereitung:

- Für den Pizzateig das Mehl, Wasser, Salz und Hefe in einer Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig rühren.
- Zu Kugeln formen (ca. 260g wäre eine normal-große Pizza)
- Anschließend auf ein vor-mehliertes Blech oder Brett mit ausreichend Abstand legen und für 5 Stunden gehen lassen.
(Tipp: wenn man keine 5 Stunden Zeit hat, kann man auch die Zeit halbieren, indem man die doppelte Menge an Hefe nimmt)
- Für die Sauce die Tomaten, die Knoblauchzehe(n), Oregano, Salz & Pfeffer zusammen pürieren.
- Einen Ofen auf 250-300°C vorwärmen, wenn vorhanden, einen Pizzastein in den Ofen stellen.
(Alternativ Pizzaofen für zuhause)
- Das Arbeitsbrett mehlieren und Pizza zu einem flachen dünnen Fladen formen/rollen.
- Mit Tomatensauce von innen nach außen bestreichen und anschließend mit Beilagen seiner Wahl belegen
- Mit Käse garnieren und in den Ofen (Backzeit ist abhängig von der Leistung des Ofens) bis die Pizza kross gebacken ist.

Dessert

Tiramisu-Creme mit Espresso und Karamell (für 4 Personen)

Zutaten

Tiramisu

| | |
|-------|--|
| 4 | Eier (Größe L) <i>sehr frisch!</i> |
| 500g | Mascarpone |
| 100g | Puderzucker |
| 3 EL | Amaretto <i>mit oder ohne Alkohol</i> |
| 200g | Löffelbiskuits |
| 200ml | Espresso <i>oder starker Kaffee abgekühlt</i> |
| 4 EL | Kakaopulver <i>Backkakao, ungesüßt</i> |

Zubereitung:

- Eier trennen
- Eiweiße in einen Rührbecher geben und kalt stellen
- Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Puderzucker hinzufügen und ca. 2 Minuten mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe verquirlen, bis diese Masse schön hellgelb und cremig ist
- Mascarpone mit Amaretto mischen
- Mascarpone-Masse ganz vorsichtig mit einem Spatel oder Kochlöffel unterheben (die Gesamtmasse wird sonst flüssig)
- Eiweiße aus dem Kühlschrank nehmen und gemeinsam mit einer Prise Salz mit Hilfe eines Handmixers zu steifem Eischnee schlagen
- Eischnee ganz vorsichtig mit einem Spatel unter die Gesamtmasse heben (nicht rühren!)
- Löffelbiskuits mit der gezuckerten Seite kurz in den Espresso tauchen und mit der getränkten Seite nach oben in eine Form legen
- die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen und glatt streichen
- Anschließend erneut Löffelbiskuits und Mascarponecreme aufeinander schichten
- Mindestens 2 Stunden kaltstellen (besser über Nacht)
- Vor dem Servieren Kakaopulver in ein kleines Sieb geben und das Tiramisu damit bestäuben

Zutaten

Karamellsauce

| | |
|----------|-----------------------|
| 230g | Zucker |
| 150g | Schlagsahne |
| 2 Prisen | Salz |
| 30g | Butter <i>kalt</i> |

Zubereitung:

- Zucker in einen Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen bis dieser komplett geschmolzen ist und eine Karamellfarbe hat
Gelegentlich den Topf etwas rütteln, damit sich der noch nicht aufgelöste Zucker auf dem Topfboden verteilt
- Topf sofort von der Herdplatte ziehen, die Sahne auf einmal zugeben und erneut auf die Herdplatte stellen
- Bei mittlerer Hitze erneut 2-3 Minuten einköcheln lassen bis der Zucker wieder komplett gelöst ist und die Sahne sich mit dem Karamell verbunden hat
- Topf von dem Herd nehmen und Salz, sowie die kalte Butter in kleinen Stücken einrühren
- Abkühlen lassen und genießen

Tipp:

Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich die Karamellsoße etwa 4 Wochen